Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:35

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/gorczyca-biala-ziarno-40g-p-77.html



Gorczyca Biała Ziarno 40g

Cena	**3,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Gorczyca Biała Ziarno



Gorczyca biała ziarno charakterystyka

Gorczyca jest przede wszystkim głównym składnikiem musztardy. Musztardy są wspaniałym dodatkiem do kiełbas, tłustych mięs, gotowanych ryb, gorących i zimnych sosów oraz potraw z jaj. Ponadto nasiona gorczycy czarnej jak również i białej stosowane są do przyprawiania marynat, wędlin, maseł ziołowych, majonezów, surówek. Świetnie nadają się również do kwaszonych i konserwowanych ogórków i innych warzyw z octem. W lecznictwie ludowym wykorzystuje się promieniowanie wywołane przez nasiona gorczycy i stosuje zewnętrznie przy bólach reumatycznych (w postaci poduszek gorczycowych wypełnionych nasionami). Nasiona zachowują zdolność promieniowania przez 4 lata. Ponadto podaje się nasiona białej gorczycy przy zatwardzeniach. Zwykle przed dodaniem do potraw nasiona praży się w gorącym oleju, aby uzyskały ostry aromat. Nasiona, spożyte w większych dawkach, zwłaszcza tej czarnej, mogą uszkodzić nerki i drogi moczowe powodując krwiomocz i białkomocz, a u kobiet silne przekrwienie macicy, zaś w przypadku ciąży nawet poronienie, w końcu porażenie ośrodkowego układu nerwowego. W medycynie gorczyca dziś jest stosowana rzadziej między innymi jako środek moczopędny.

Gorczyca biała ziarno zastosowanie w kuchni



Nasiona gorczycy białej można prażyć na patelni. Bardzo popularne jest dodawanie jej do potraw lub używanie do marynowania np.ogórków. Nasiona gorczycy można zmielić wtedy powstaje bardzo popularna ostatnimi czasy musztarda mielona.

Ziarna gorczycy mają szerokie zastosowanie w kuchni na całym świecie, dzięki swojemu wyrazistemu smakowi i wszechstronności. Oto kilka

popularnych zastosowań:

1. Musztarda

- **Podstawa musztardy:** Ziarna gorczycy są kluczowym składnikiem musztardy, jednej z najpopularniejszych przypraw. Mogą być używane w całości, zmielone lub w postaci proszku do produkcji musztardy o różnych smakach i intensywności.

2. Marynaty i konserwy

- **Marynowanie warzyw:** Gorczyca jest często dodawana do marynat, zwłaszcza przy przygotowywaniu pikli, ogórków kiszonych czy innych konserwowanych warzyw. Ziarna dodają pikantności i charakterystycznego smaku.
- **Marynowanie mięsa:** Może być używana w marynatach do mięs, gdzie działa jako środek zmiękczający i wzmacniający smak.

3. Przyprawa do potraw

- **Dodatek do sosów i zup:** Ziarna gorczycy można dodać do różnych sosów i zup, aby wzbogacić ich smak. Gorczyca jest często używana w kuchniach indyjskiej, europejskiej i azjatyckiej.
- **Przyprawa do sałatek:** Ziarna mogą być stosowane jako dodatek do dressingów i sałatek, nadając im pikantny, lekko ostry smak.

4. Kuchnia indyjska

- **Tempering (Tadka):** W kuchni indyjskiej ziarna gorczycy są często prażone na gorącym oleju w procesie zwanym tempering lub tadka. Gorczyca rozwija wówczas intensywny aromat i jest dodawana do dań takich jak curry, dhal czy chutney.

5. Pieczywo i wypieki

- **Chleb i bułki:** Ziarna gorczycy mogą być dodawane do ciasta na chleb lub bułki, aby nadać im unikalny smak i teksturę.

6. Kuchnia fusion

- **Eksperymenty kulinarne:** W nowoczesnej kuchni ziarna gorczycy są używane do tworzenia nowych smaków i tekstur, na przykład w połączeniu z innymi przyprawami w mieszankach do grillowania, pastach lub jako dodatek do dań z owoców morza.

7. Olej gorczycowy

- **Gotowanie:** Z gorczycy pozyskuje się olej gorczycowy, który jest popularny w kuchniach azjatyckich. Olej ten ma intensywny smak i jest stosowany do smażenia, duszenia oraz jako dodatek do potraw.



Olej z gorczycy

Ziarna gorczycy są zatem nie tylko wszechstronną przyprawą, ale również ważnym składnikiem wielu tradycyjnych i nowoczesnych dań na całym świecie.

Co się stanie, jeśli zjesz za dużo ziaren białej gorczycy?

Spożywanie nasion gorczycy, liści lub pasty tej rośliny jest ogólnie uważane za bezpieczne dla większości ludzi. Zwłaszcza gdy są spożywane w ilościach typowych dla diety przeciętnego człowieka. Spożywanie dużych ilości, może powodować bóle brzucha, biegunkę i zapalenie jelit. Trzeba również pamiętać że jest to produkt alergenny i informację o możliwości jego zawartości trzeba umieszczać na opakowaniach produktów spożywczych.



Jaka jest różnica pomiędzy ziarnem białej gorczycy a czarnej?

Nasiona gorczycy mogą być białe, żółte, czarne lub brązowe. Pochodzą z trzech różnych roślin. Czarne nasiona są niezwykle ostre jak również trudne do zbioru. Co niewątpliwie zwiększa ich cenę.

Ziarna białej (lub żółtej) gorczycy oraz ziarna czarnej gorczycy różnią się pod kilkoma istotnymi względami, które wpływają na ich zastosowanie w kuchni oraz smak. Oto kluczowe różnice:

1. Smak i ostrość

- **Biała (żółta) gorczyca:** Ziarna białej gorczycy są łagodniejsze w smaku, mniej ostre i mają delikatniejszy, lekko gorzki posmak. Ze względu na łagodność są często wykorzystywane do produkcji klasycznej musztardy oraz do marynat.
- **Czarna gorczyca:** Ziarna czarnej gorczycy są znacznie ostrzejsze, bardziej wyraziste w smaku i mają intensywniejszy aromat. Ich smak jest bardziej pikantny, co czyni je popularnym wyborem w kuchniach o wyraźniejszych, intensywniejszych smakach, jak np. kuchnia indyjska.

2. Wielkość ziaren i kolor

- **Biała (żółta) gorczyca:** Ziarna białej gorczycy są nieco większe, o żółtawym lub jasnożółtym kolorze.
- **Czarna gorczyca:** Ziarna czarnej gorczycy są mniejsze i mają ciemny, prawie czarny kolor. W rzeczywistości, ich barwa może być ciemnobrązowa do czarnej.

3. Zastosowanie w kuchni

- **Biała (żółta) gorczyca:** Ze względu na łagodniejszy smak, jest częściej używana w kuchniach europejskich i amerykańskich. Z jej ziaren produkuje się musztardę typu „American yellow mustard” i inne łagodniejsze odmiany. Jest również składnikiem wielu przypraw i mieszkanek do marynat.
- **Czarna gorczyca:** Ziarna czarnej gorczycy są powszechnie stosowane w kuchni indyjskiej, szczególnie w procesie tzw. temperingu (tadka), gdzie prażone ziarna uwalniają intensywny aromat, który wzbogaca potrawy takie jak curry, dhal czy różne sosy.

4. Właściwości biologiczne

- **Biała (żółta) gorczyca:** Zawiera mniej związków siarkowych niż czarna gorczyca, co tłumaczy jej łagodniejszy smak. Jest też często stosowana w formie zmielonej jako składnik proszku musztardowego.
- **Czarna gorczyca:** Zawiera więcej związków siarkowych, które odpowiadają za jej ostrzejszy smak. Ponadto, czarna gorczyca jest trudniejsza w zbiorze, ponieważ ziarna mogą łatwo wypadać z torebek nasiennych, co sprawia, że jest nieco droższa i trudniej dostępna w porównaniu do białej gorczycy.

Te różnice sprawiają, że oba rodzaje gorczycy są wykorzystywane w różnych kontekstach kulinarnych, dostosowując się do specyficznych potrzeb smakowych i tradycji kuchni z różnych części świata.

Skąd pochodzi gorczyca ziarno?

Gorczyca, znana również jako musztarda, pochodzi z regionów o umiarkowanym klimacie, głównie z obszarów Europy, Azji oraz regionu śródziemnomorskiego. Oto bardziej szczegółowy opis pochodzenia różnych rodzajów gorczycy:

1. Biała (żółta) gorczyca (Sinapis alba)

- **Pochodzenie:** Biała gorczyca pochodzi z regionu śródziemnomorskiego, obejmującego obszary Europy Południowej i Azji Zachodniej. Jest to roślina jednoroczna, która była uprawiana od czasów starożytnych, szczególnie w basenie Morza Śródziemnego.
- **Uprawa:** Dziś biała gorczyca jest uprawiana na całym świecie, w tym w Europie, Ameryce Północnej, Indiach i Kanadzie, która jest jednym z największych producentów gorczycy na świecie.

2. Czarna gorczyca (Brassica nigra)

- **Pochodzenie:** Czarna gorczyca pochodzi z regionów Bliskiego Wschodu oraz obszarów śródziemnomorskich. Jest to również roślina jednoroczna, która była uprawiana przez wiele kultur od starożytności.
- **Uprawa:** Obecnie czarna gorczyca jest głównie uprawiana w Indiach, które są największym producentem i konsumentem tego rodzaju gorczycy. Jest też uprawiana w niektórych częściach Europy, ale na mniejszą skalę w porównaniu z białą gorczycą.

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Polska

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).